PV09BH

FATAFEAT_فتافيت

[اشهى ما تقدمه قناة فتافيت]

www.fatafeat.com

06-02-2009

فول مدمس:

	1 •كوب واحد من الفول اليابس، يُنقع في الماء البارد مع ملعقة صغيرة واحدة من كربونات الصّودا، طيلة اللّيل (أو 2 علبتان من الفول المعلّب المطبوخ) •زيت زيتون ½ •نصف كوب من البقدونس المفروم (للزّينة) 1 •بنادورة واحدة، متوسطة الحجم، ومفرومة (للزّينة) 2 •فصّان من الثّوم، مهروسان 1 •عصير ليمونة واحدة 1 •فلفلة واحدة، حمراء، حارة، يُزال بزرها وتفرم فرماً ناعماً •ملح •نتفة كمّون
	.1يُغسل الفول المنقوع، ويُوضع في قِدر، ويُغطّى في الماء البارد، ويُطبخ على النّار حتّى ينضج، يُحافظ على دِفئِه ويُترك جانباً .2يُوضع الفول المطبوخ في صحن .3يُضاف إليه، الثّوم المهروس، وعصير اللّيمون .4يُهرس قليلاً بالشّوكة، ويضاف إليه الكمّون والملح .5يُضاف إلى الفول المهروس، بعضَ من ماء الطّبخ، إن لزم ذلك، لتقليل كثافته، يُذاق طعمُه، وتعدّل التّوابل، حسب المذاق .6يُقدّم للأكل ساخناً، بعد تزينه بالبقدونس والبنادورة المفرومة، ورش زيت الزيتون عليه

خبز بالزيتون:

4 •أكواب من الدّقيق
1 •ملعقة صغيرة واحدة من الملح
1 •ملعقة كبيرة واحدة من السّكر
1 •ملعقة كبيرة واحدة من الخميرة، السّريعة المفعول
2 •ملعقتان كبيرتان من زيت الزّيتون
½ •نصف كوب من الزعتر الطّازج، المفروم
½ •نصف كوب من البقدونس، المفروم، فرماً ناعماً
1 •بصلة واحدة، متوسّطة الحجم، مفرومة فرماً ناعماً

2 •كوبان من الماء الدافيء

.1يُقلى البصل، في مقلى، في ملعقتين كبيرتين من زيت الزّيتون، حتـّى يطرو، ثم يُـترك جانباً ليبرد
.2يُوضع، في صحن كبير، الدّقيق والبقدونس، والزعتر، والسّكـّر، والملح، والخميرة، والزّيتون، وزيت الزيتون، والماء، وأخيراً، البصل المقلي
.3تـُخلط المكوّنات معاً لتشكيل عجين، ويُعجن باليدين لمدة 5 دقائق (إذا كان العجين يلصق أعلى اليدين، يُرشّ عليه القليل من الدّقيق)
.4يُغطـّى الصّحن بقطعة من القماش المبلـّل، ويُـترك حتـّى يختمر، ويتضاعف حجمه (يحصل ذلك بعد ساعة تقريباً)
.5يُـشكـّل من العجين، رغيفً واحد) أو اثنان)، يُوضع على صحيفة خـَبز ويُغطى لمدة 30 دقيقة أخرى
.6يُشطب أعلى الرّغيف بالسّكـّين، في أكثر من موضع، ويُعفـّر بالدقيق
.7يُوضع في فرن سبق إحماؤه إلى 200 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت)، ويُخبز حتـّى يحمرّ، ويُعطي صوتاً يدل على فراغ في داخله، إن دُقّ عليه بِخفـّة (يتم ذلك بعد 20 دقيقة تقريباً)
.8يُقدّم للأكل دافئاً

نموره:

3 •أكواب من السميد المتوسط الخشونة
½ •نصف كوب من السميد الناعم
1 •كوب واحد من السكّر
1 •كوب واحد من الزّبد المنقّى، السّائل
½ •نصف كوب من ماء الورد (أو الماء العادي)
•قليل من الطّحينة لدهن صينية الخَبْز
½ •نصف ملعقة صغيرة من المستكة تطحن مع ملعقة صغيرة من السكّر
½ •نصف كوب من اللبن
1 •ملعقة صغيرة، واحدة من كربونات الصودا
•نتفة من الملح
•لوز نيّ، مقشّر (للزينة(

مكونات القطر :
4 •أكواب من السكّر
1 •كوب من الماء
1 •ملعقة كبيرة من عصير الليمون
1 •ملعقة كبيرة من ماء الورد
•ملعقة كبيرة من ماء الزهر البرتقالي

1.يُمزج، في إناء كبير، صنفا السّميد والمستكة، والسكّر، والملح
2.يُضاف الزُّبد إلى السّميد، ويُخلط معه، ويترك جانباً لمدة 30 دقيقة
3.يُضاف بعدها الماء، اللّبن وكربونات الصودا
4.يُوضع الخليط في صينيّة خَبْز مدهونة بالطحينة
5.تُترك جانباً لساعة واحدة
6.تُوضع أنصاف حبّات اللوز على سطح عجين الهريسة، الّتي تقطع إلى أشكال ديناريّة
7.تُخبز في فرن حرارته 175 درجة مئوية (350 فهرنهايت) لمدة ساعة
8.تُخرج من الفرن، ويُصبُ عليها القطر البارد وهي ساخنة

9.تَمتصُّ الهريسة، كميّةً محترمة من القطر
10.تترك جانباً، حتّى يُمتَصَّ القطر كلّه، وتَبرُد تماماً

القطر :
1.يخلط السكّر، الماء والعصير في قدر
2.يوضع على النار حتى يغلي، وتخفف النار قليلاً
3.يترك على النار الهادئة لمدّة 10 دقائق ليصبح مكثّفاً
4.يرفع عن النار ويضاف اليه ماء الزهر والورد

البرازق:

(1) •كوب زُبْدٍ حُلوٍ، ومصفّى
(1) •كوب سكر بودرة
(1½) •ملعقة صغيرة ونصف الملعقة من البيكينغ باودر
(2) •بيضتان متوسطتا الحجم
(2) •ملعقتان صغيرتان من الفنيلاّ
(2) •ملعقتان صغيرتان من الخل الأبيض
(3) •أكواب من الدقيق المنخول
•نُتْفَة من الملح
•قليل من حبوب السمسم، مُحمَّص قليلاً .
•فستق حلبي مقطع، تقطيعاً ناعماً.

•يُخفق الزُبْدُ والسكر في خلاّط حتى يُصبح الخليط قشديّ القوام وشاحب اللون .
•يضاف البيض و الفنيلاّ والخل إلى الخليط ويستمرّ الخفق .
•يضاف أخيراً، الدقيق، والملح، والبيكنغ باودر إلى الخليط حتى يصبح عجينة .
•تُوضع العجينة في البراد لمدة 30 دقيقة
•تُرفع العجينة من البراد وتقطّع إلى كرات، وتُرقُّ كل كرة إلى قرصٍ، ويُرَصُّ الفستق الحلبي في جانب من القرص، وحبوب السمسم في الجانب الآخر
•تُخبزُ في فرن درجة حرارته 180 درجة مئوية (350 درجة فارنهايت) من 10 إلى 15 دقيقة حتى يصبح لونها

ذهبياً باهتاً.

الدجاج المشوي:

4 •دجاجات صغيرات (وزن كل منهن حوالي 450 غم)
1 •ملعقة صغيرة واحدة من حبّ الهال المطحون
4 •فصوص ثوم، مهروسة
•ملح وفلفل أسود
2 •ملعقتان صغيرتان من ورق الزعتر، مفروم فرماً ناعماً
½ •نصف كوب من اللّبن
½ •نصف كوب من الزّيت النّباتي
1 •عصير ليمونة واحدة
1 •ملعقة صغيرة واحدة من الفلفل الأحمر الحلوّ، المطحون، المدَخّن
1 •ملعقة صغيرة واحدة من بودرة الفلفل الحار (اختياري)

1.تُنظّف الدّجاجات، ويُزال عظم ظهورها، لتُصبح مسطّحة الشّكل
2.يُحضر خليط من الزيت، والتوابل، واللّبن، ويُدهن به الدّجاجات، ثمّ تُغطى وتُوضع في البرّاد مدّة 4 ساعات
3.تُشوى الدّجاجات على نار الفحم أو الغاز، وعند اقتراب نضجها، تُدهن كلٌّ بعصير اللّيمون، باستعمال فرشاة

شيش طاووق:

الكباب

- 1 كغم واحد من لحم فخذ الضأن، الهبر، المقطّع
- ملح وفلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة واحدة من البهار الحلو
- 1عصير ليمونة واحدة
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزّيتون
- 12 بصلة، صغيرة الحجم، مقطّع كلّ منها إلى 4 قطع
- 1 ملعقة صغيرة واحدة من الكزبرة المطحونة

شيش طاووق

- 1 كغم واحد من صدور الدّجاج، المخلّية من العظم
- 10 فصوص من الثوم، مهروسة
- ملح وفلفل أسود
- 1 ملعقة صغيرة واحدة من القرفة
- 1 ملعقة صغيرة واحدة من البهارالحلو
- 1 ملعقة صغيرة واحدة من الفلفل الحلو المطحون
- 1 ملعقة صغيرة من بزر الهال المطحون
- 1عصير ليمونة واحدة

- ¼ ربع كوب من زيت الزّيتون
- ½ نصف كوب من اللّبن العادي
- 1بُشار ليمونة واحدة
- ½ نصف كوب من الكزبرة المفرومة

طريقة تحضيرالكباب:

1. يُخلط اللّحم بمكونات التّتبيلة جميعها، وتُترك في الوعاء، مدة لا تقلّ عن 4 ساعات
2. تُشك قطعً من اللّحم وأخرى من البصل في سيخ، وتُشوى على المشواة، حتّى تنضج
3. تُقدم للأكل في الحال، مع سلطة البنادورة، و شرائح البصل مع السّمّاق

طريقة تحضير الطاووق:

1. تُخلط قطع الدّجاج بمكونات التّتبيلة جميعها، وتُترك في الوعاء، مدة لا تقلّ عن 4 ساعات
2. تُشك قطعً من الدّجاج في سيخ، وتُشوى على المشواة، حتّى تنضج (لا يُشوى أكثر مما يجب)
3. تُقدم للأكل في الحال، مع صالصة الثوم،أوالفتّوش،أومتبّل الباذنجان، أو أيّة سلطة

رز بحليب:

4 •أكواب من الحليب، كامل الدّسم
1 •كوب واحد من القشدة (الكريمة)
1 •كوب من الأرز، القصيرالحبة، والذي سبق نقعه
1 •ملعقة كبيرة واحدة من ماء الورد
1 •ملعقة كبيرة واحدة من ماء زهر البرتقال
1 •قرن واحد من الفانيلاّ، يؤخذ بزرها
½ •نصف كوب من السّكّر
1 •ملعقة كبيرة واحدة من نشاء الذّرة
2 •ملعقتان كبيرتان من الحليب البارد، لتمييع النشاّء

صلصة التمر

¾ •ثلاث ارباع كوب ماء
½ •نصف كوب سكر
1 •كوب من التمر منزوعة نواته
½ •نصف كوب عصير برتقال طازج
•بشارة ½ نصف برتقاله
•عصير ليمونه واحده

.1يُوضع الحليب والكريمة في قدر، ويُوضع على نار، متوسّطة الحرارة
.2يُوضع في الحليب، بزر الفانيلاّ، ويُترك القدر على النار، حتّى يغلي الحليب
.3يُضاف الأرز، ويستمر الغليان، وتحريك الخليط باستمرار، حتّى يكثف الخليط، ويُطبخ الأرزّ
.4يُضاف السّكّر، ويعدّل مذاق الخليط
.5يُماع النّشاء في ملعقتي الحليب البارد، في كأس
.6وتُضاف إلى الأرزّ والحليب
.7يُرفع القدر عن النار، ويُضاف إليه ماء الورد، وماء الزّهر
.8يُسكب في صحون تقديم، وتُوضع في البراد لتبريدها، وتُزيّن بالفستق الحلبي

صلصة التمر
.1فى قدر صغير ، يسخن الماء والسكر حتى الذوبان
.2يضاف التمر وعصير البرتقال وبشارة البرتقال و عصير الليمون ، ويُترك الخليط للغليان
.3تخفف درجة الحراره ويترك الخليط حتى يتكثّف ويصبح التمر طرياً
.4يرفع القدر عن النار وتُترك صلصة التمر حتى تبرد
.5تقدم صلصة التمر بجانب الارز بالحليب او ايه كعكة

كبه نيه:

450 •غرام من لحم ضأن هَبْر من الفخذ، خالٍ كلياً من أية دهون أو عروق ومفروم فرماً ناعماً .
(1) •بصلة واحدة مفرومة فرماً ناعماً
(1) •ملعقة صغيرة من البهار الحلو
(1) •ملعقة صغيرة من القرفة
(1) •ملعقة صغيرة من الكمون
•ملح وفلفل أسود
(1) •ملعقة صغيرة من المردقوش (أو السمَّاق)
(1) •ملعقة صغيرة من بْتْلَة الورد .
(1) •ملعقة صغيرة من الفلفل الحار، المنزوع جوفه، والمفروم فرماً ناعماً .
(1) •كوب من البرغل الناعم، المنقوع في ماء بارد والمُصفَّى جيداً.

•يوضع البصل المفروم مع البهارات في هاون، يدَّق حتى يُصبح هريساً .
•يوضع اللحم في وعاء كبير .
•يُضاف الهريس إلى اللّحم .
•يُضاف البرغل تدريجياً إلى الوعاء، مع بلّ اليدين عند الإضافة .

•يُخلط باليدين جيّداً حتى تتكوّن الكُبّة .
•توضع الكُبّة الجاهزة في صحن وتُزيّن بالنعناع الطازج، وقليل من زيت الزيتون .
•تُقدّم للأكل مع البصل الأخضر.

سلطة الملفوف:

4 •أكواب من الملفوف (المُفضَّل سلفوي (بعد تقطيعه إلى قطع صغيرة
•عصير ليمونة واحدة
1 •فص ثوم مهروس
•ملح وفلفل
4 •بندورات مقطّعة (متوسطة الحجم)
•زيت زيتون
•نعناع مجفّف و طازج

•تخلط جميع المقادير معاً في إناء .
•تُقدَّم للأكل مع الكبة أو المُجدَّرة

بقلاوه:

2 •علبتان من عجينة البقلاوة، وزن كل علبة 450 غم
4 •أكواب فستق حلبي مفروم فرماً خشناً
1/2 •نصف كوب سكر
2 •ملعقتان كبيرتان من ماء الورد
2 •ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
2 •كوبان من الزبدة المغلية الذائبة
1 •كوب فستق حلبي مطحون ناعماً للزينة

.1يتم دهن صينية خَبز (طول 45 سم، عرض33 سم و عمق 3 سم) بالزبدة الذائبة
.2تُستخدم علبة واحدة من عجينة البقلاوة في أسفل الصينية
.3تفرد ورقة من عجينة البقلاوة و توضع في الصينية، و تدهن بالزبدة الذائبة، ثم تفرد ورقة أخرى من العجينة و تدهن أيضاً بالزبدة الذائبة، و تتكرر العملية حتى تستخدم كل العلبة
.4في إناء يتم خلط كوبي الفستق الحلبي الخشن و السكر و ماء الزهر و ماء الورد
.5يوضع الخليط فوق طبقة عجينة البقلاوة و يتم مدُّه بالتساوي
.6تستخدم العلبة الثانية من عجينة البقلاوة فوق طبقة خليط الفستق الحلبي و يتم فرد أوراق العجينة بنفس الطريقة التي

تمّت في أسفل الصينية
.7يصب باقي الزبدة الذائبة فوق الطبقة العليا
.8يستعمل سكين حاد لتقطيع البقلاوة بشكل ديناري أو حسب الرغبة ، و توضع الصينية في فرن تمّ إحماؤه مسبقاً إلى درجة حرارة 150 درجةو مئوية(300 درجة فهرنهايت)
.9تخبز البقلاوة لمدة حوالي 2/11 ساعة و نصف الساعة حتى يصبح لونها مائلاً إلى الذهبي الفاتح، و تكون أوراق البقلاوة مقرمشة
.10ملاحظة: الرجاء الإنتباه حتى لاتحمَّر البقلاوة كثيراً
.11تخرج الصينية من الفرن و يصب القطر فوق البقلاوة الساخنة و تزيَّن بالفستق الحلبي المطحون و تترك لتبرد .

البطاطا الحارة:

1.8 •كغم بطاطا، للشوي
¼ •ربع كوب من زيت الزيتون
¼ •ربع كوب من زيت الذرة
15 •فص ثوم مهروس
1 •كوب من الكزبرة، الطازجة، المقطّعة
1 •ملعقة صغيرة من الفلفل الحلو المطحون
•ملح وفلفل
1 •ملعقة صغيرة من الفلفل الحار (إختياري)

.1يُسخن الفرن إلى 230 درجة مئوية (450 درجة فهرنهايت)
.2تُغسل البطاطا، وتُدعك، وتُقطّع قطعاً سميكة، دون تقشيرها
.3تُوضع البطاطا في صينية كبيرة، للشوي
.4يُوضع في الصينية الثوم المهروس، والكزبرة المقطّعة، والبهارات، والزيت
.5يُمزج الخليط مع البطاطا مزجاً جيداُ، باليدين
.6تدخل البطاطا الفرن، مدة 20 دقيقة تقريباً، أو حتّى تُقرمش وتصبح ذهبية اللون
.7تُقلب البطاطا، لتشوى من جميع الجهات
.8تُخرج البطاطا من الفرن، وتقدم ساخنة، أو في درجة حرارة الغرفة

الفتوش:

•خسّة واحدة، مشرّحة تشريحاً ناعماً
2 •حزمتان من الفرفحين
1 •كوبّ واحد من النعناع، الطّازج، والمقطّع، والمغسول والمصفّى
1 •كوبّ واحد من البقدونس، المقطّع، المغسول، والمصفّى، والمنزوعة منه العروق
•فُجلات مشرّحة شرائح رفيعة

4 •خيارات متوسّطات الحجم، منزوع لُبها، ومقطّعة
1 •فلفلة حمراء متوسطة الحجم، ومفرومة
•عصير 2 ليمونتين
•حبّات من البندورة، متوسطة الحجم، صلبة، وناضجة، وتُقطع قطعاً صغيرة (أو 3 أكواب من حبات البندورة التي تشبه الكرز، ومقطّعة كل منها)
3 •أكواب من قطع الخبز العربى المحمص أو المقليّ
3 •ملاعق كبيرة من السّمّاق
•ملح وفلفل
2 •فصان من الثّوم (مهروسان في الهاون)
½ •نصف كوب من زيت الزيتون (النقيّ)
•دبس الرّمّان (إختياري)

.1تُقطع الخضروات كلّها، وتُوضع في وعاء للتقديم، كبير
.2يُضاف عصير الليمون، وزيت الزيتون، والثوم
.3يُضاف كوب واحد من الخبز المحمص إلى سلطة الفتوش، ثم تُقلب برفق
.4تُضاف كمية الخبز المتبقية على سطح السلطة، دون خلطها بها
.5وتُقدم في الحال (وعلى حسب الرغبة :يمكن رشّ قليل من دبس الرّمّان)

أم علي:

•زُبد منقى، سائل
300 •غم من عجين البقلاوة
300 •غم من عجين الفطير (Puff Pastry)
5 •أكواب من الحليب الكامل الدّسم
2 •كوبان من الكريمة كاملة الدّسم
1 •كوب واحد من السّكّر، أو اكثر من ذلك (حسب الرغبة)
¾ •ثلاثة أرباع كوب من الزّبيب الذهبي (المنقوع في ماء الورد)
¾ •ثلاثة أرباع كوب من الفستق الحلبي
¾ •ثلاثة أرباع كوب من اللّوز المشرّح والمحمّص
1 •بزر قرن فانيلاّ، واحد
1 •ملعقة كبيرة واحدة من ماء الورد
1 •ملعقة كبيرة واحدة من ماء زهر البرتقال

.1يُسخن الفرن إلى 185 درجة مئوية (370 درجة فهرنهايت)
.2تُدهن رقائق عجين البقلاوة، دهناً خفيفاً، بالزّبد، باستعمال فرشاة
.3تُخبز في الفرن، حتّى تُحمّر، تُخرج منه لتبرد، وتُترك جانباً
.4يُخبز عجين الفطير في الفرن، حتّى يحمّر، ويُخرج منه ليبرد، ويُترك جانباً

5. يُسخن الحليب، والقشدة، وبزر الفانيلاّ، في قدر، ويُترك، حتّى يغلي، ويكثف قليلاً
6. يُرفع القدر عن النار، ويضاف إليه ماء الورد، وماء زهر البرتقال
7. تُوضع في صينيّة خَبز لفائف البقلاوة، والفطائر، ويُرش عليها قليل من المكسّرات والزّبيب
8. تُوضع فوق الطبقة السّفلى، طبقة أخرى من الخبز، ويُرش عليها قليل من المكسّرات والزّبيب، وتُكرّر عملية الطبقات، حتّى تُستعمل المكونات جميعها
9. يُصب الحليب الساخن، والقشدة، فوقها، لغمرها، وتترك حتّى يتشبّع الخبز بالحليب، بعد 15 دقيقة
10. تُدخل إلى فرن سبق إحماؤه إلى 185 درجة مئوية (375 درجة فهرنهايت)، وتُطهى لمدة 40 دقيقة، حتّى تتحمر الطبقة العليا وتتكثف، وتُخرج من الفرن
11. تُقدم للأكل على الفور

كنافة بالجبنة:

- 1كغم من الكنافة
- 100غم من جبن الموتزاريلا
- 600غم من شرائح الجبن العكاوي أو الجبن النّابلسي (مُزال منها الملح)
- 4ملاعق كبيرة من السكّر
- 1كوب من الزُّبد المنقّى، الذائب
- معجون برتقالي اللّون لتلوين الكنافة
- الفستق الحلبي المفروم
- قَطر

1. تُقطع عجينة الكنافة في الخلاط الكهربائي، تقطيعاً خشناً، ثُمّ تُوضع في إناء كبير
2. يُصب الزُّبد الذائب على الكنافة، ثُمّ يُقلبا باليدين معاً
3. تُترك ½ نصف كمية الكنافة جانباً
4. يُضاف المعجون البرتقالي اللّون إلى قليل من الماء لتخفيفه، ثُمّ يُخلط مع النصف الآخر من الكنافة
5. تُوضع الكنافة الملونة، في صينية دائرية، ويُضغط عليها جيداً، باليد
6. يُوضع الجبن فوق طبقة الكنافة
7. يُتخلص من الماء الزائد، بوضع ورق مصاص على الجبن، والضغط عليه باليد، لإمتصاص الماء منه
8. يُغطى الجبن بالكنافة المتبقية
9. ملاحظة :الطبقة العليا من الكنافة أقلُّ سُمكاً من الطبقة السّفلى
10. يُضغط على الكنافة، باليدين برفق
11. تُخبز الكنافة في فرن حرارته 205 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت)، مدة 30 دقيقة ، حتّى يسيح الجبن، وتصير قطعة الكنافة قطعة واحدة متماسكة، ويتقرمش سطحها
12. تُخرج الكنافة من الفرن، وتُقلَبُ في طبق التقديم ليكون

الوجه البرتقالي في الأعلى
13.يُصب فوقها القطر البارد، وهي ساخنة
14.تُزين الكنافة بالفستق الحلبي، وتُقدم ساخنة
15.طريقه نزع الملح من الجبن العكاوى) او النّابلسي(
16.تنقع شرائح الجبن فى اناء، فيه ماء بارد كافٍ، يُغير الماء كلّ 20 دقيقه حتى تختفى الملوحه من الجبن .قد يجوز تغيير الماء ستّ او ثمانية مرات .يُذاق الجبن، للتاكد من اختفاء الملوحه، قبل تصفيته من الماء

حمص:

3 •أكواب من حبوب الحّمص اليابس، ينقع في الماء لفترة، ثُمّ يُطبخ (يُحتفظ بقليل منه لاستعماله في الزينة)
2 •فصّا ثوم، مهروسان
½ •نصف كوب من الطحينة
½ •نصف كوب من عصير الليمون
¼ •ربع كوب من الماء الذّي غُلي فيه الحمّص
•ملح
•زيت زيتون

مكونات زينة اللحمه :
• ١٠٠٠ غم من لحم الضأن (يفضل من الفخذ)
½ •نصف كوب صنوبر مقلي
½ •نصف ملعقه صغيره بهار حلو
½ •نصف ملعقه صغيره قرفه
•نتفة ملح وفلفل

.يُوضع الحمّص في خلاّط الطَعام، ويُهرس
.2يضاف إليه الثّوم، وعصير اللّيمون، والطحينة، وماء بارد، وبعض الملح حسب المذاق
.3يُمزج الخليط جيداً
.4يُفرد في طبقِ التقديم
.5يُزَيَن بما احتُفِظ به من الحُمّص الحبّ
.6يُصَبُّ فوقَه قليلٌ من زيت الزّيتون

للتزيين باللحمه
.1تفرم اللحمه بالسكين فرماً ناعماً
.2يسخّن قليل من الزبده في مقلاة
.3تضاف اللحمه وتقلّى حتّى تنضج
.4يرش عليها البهارات والملح والفلفل
.5توضع فوق صحن الحمص لتزينه مع الصنوبر المقلي
.6ويقدّم

البرازق:

(1) •كوب زُبْدٍ حُلو، ومصفّى
(1) •كوب سكر بودرة
(1½) •ملعقة صغيرة ونصف الملعقة من الهيكينغ باودر
(2) •بيضتان متوسطتا الحجم
(2) •ملعقتان صغيرتان من الفنيلاّ
(2) •ملعقتان صغيرتان من الخل الأبيض
(3) •أكواب من الدقيق المنخول
•نُتْفَة من الملح
•قليل من حبوب السمسم، مُحمَّص قليلاً .
•فستق حلبي مقطع، تقطيعاً ناعماً.

•يُخفق الزُبْدُ والسكر في خلاّط حتى يُصبح الخليط قشديّ القوام وشاحب اللون .
•يضاف البيض و الفنيلاّ والخل إلى الخليط ويستمرّ الخفق .
•يضاف أخيراً، الدقيق، والملح، والبيكنغ باودر إلى الخليط حتى يصبح عجينة .
•تُوضع العجينة في البراد لمدة 30 دقيقة
•تُرفع العجينة من البراد وتقطّع إلى كرات، وتُرقُّ كل كرة إلى قرصٍ، ويُرَصُّ الفستق الحلبي في جانب من القرص، وحبوب السمسم في الجانب الآخر
•تُخبزُ في فرن درجة حرارته 180 درجة مئوية (350 درجة فارنهايت) من 10 إلى 15 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبياً باهتاً.

صياديه:

- 1كغم من فيليه السمك البلطي
- 1كغم من فيليه السلمون
- 4أكواب من الأرزّ البسمتي، المغسول، والمُصفّى
- 8بصلات متوسّطات الحجم، مشرّحات الى شرائح رفيعة
- مرق سمك
- 1ملعقة صغيرة واحدة من الكمون
- 1ملعقة صغيرة واحدة من الكزبرة، المطحونة
- 1ملعقة صغيرة واحدة من الكركم
- 1ملعقة صغيرة واحدة من الزعفران
- دقيق (ليُقلّب فيه السمك)
- زيت نباتي (للقلي)
- 1كوب واحد من الصنوبر المقلي (يُحتفظ بنصف الكمية للتّزيين)
- ملح وفلفل

1. يُحضّر مرق السمّك، ويُترك جانباً
2. يُقلى البصل، حتّى يُقرمش، ويُصبح ذهبيّ اللون (دون أن يحترق(
3. يُرفع البصل المقلي عن النار، ويُفرد على ورقٍ مصّاص لإمتصاص الزيت الزائد منه، ويُترك بعضٌ منه جانباً (للزينة(
4. يُتبّل سمك الفيليه بالملح، الفلفل والكمون، ثمّ يُقلّب في الدقيق
5. يُقلّى، ويُترك جانباً، مع الحفاظ عليه دافئاً
6. يُوضع البصل المقلي في مرق السّمك الساخن، ليكسبه لوناً بنيّاً
7. يُرفع البصل من المرق، باستعمال مغرفة مصفاة، ويُهرس في الخلاط، ثمّ يُوضع مرة أخرى في المرق
8. يُتبّل المرق بالملح والفلفل والبهارات (حسب المذاق(
9. يوضع الأرز، وبعضٌ من قطع السمك، والصنوبرفي قدر كبير
10. يُضَاف المرق، حتّى تُغمر مُحتويات القدر كلُّها، ويُترك على النار حتّى يغلي
11. تُقلل حرارة النار، ويُغطى القدر
12. يُترك على نارٍ هادئة، لِيغلي برفق، حتّى ينضج الأرز
13. يُقدم الأرز فيً طبق، وتوزّع قِطَع السمّك عليه
14. يُزين الطبق بالبصل والصنّوبر المقلي

قطائف:

- 5 أكواب من الدقيق
- 4 أكواب تقريباً من الماء الدافىء
- 4 ملاعق صغيرة من السكر
- 2 ملعقتان صغيرتان من كربونات الصودا
- 2 ملعقتان صغيرتان من الخميرة (الفوريّة المفعول)
- زيت فول سوداني (يُفضل) أو زيت نباتي
- نُتفَة ملح

حشوة الجبن

- جبن عكاوي مشرّح (ومنزوع منه الملح)
- 200 غم جبن موتزريلا مبشور
- 4 أربعة ملاعق كبيرة من السكّر
- 1 ملعقة صغيرة واحدة من ماء الورد

حشوة الجوز

- 3 أكواب من الجوز المفروم
- ½ نصف كوب من السّكّر
- 2 ملعقتان صغيرتان من القرفة، المطحونة
- 1 ملعقة صغيرة من ماء زهر البرتقال

1 •ملعقة صغيرة من ماء الورد

قَطــر القطـــائف
4 •أكواب من السّكّر
1 •كوب واحد من الماء
1 •ملعقة كبيرة واحدة من عصير اللّيمون
1 •ملعقة كبيرة واحدة من ماء الورد
1 •ملعقة كبيرة واحدة من ماء زهر البرتقال

طريقة تحضير القطايف المقليّه :
.1تُخلط جميع المكونات معاً، وتُخفق جيداً، في إناء كبير
.2يُغطى الخليط في الإناء ويُترك مدة لا تقل عن ساعة واحدة، حتّى يتجانس تماماً
.3يُصب ¼ ربع كوب من العجين في مقلى كبير ساخن، ويُخبز الوجه السّفلي، حتّى تظهر فقاعات صغيرة على الوجه العلوي، ولم يَعُد هذا الوجه عجيناً، ثمّ تُرفع من المقلى
.4تُترك القطائف لتبرد على منشفة نظيفة، ثمّ تُغطى بقطعة من القماس حتى يتم حشوها
.5تُحشى كل قطعة من القطايف بكميّة مناسبة من الحشوة حتّى يمكن ثنيها
.6تثنى القطائف على شكل هلال، ويضغط على الأطراف، وتترك جانباً

قلي القطايف
.1يُسخن الزيت في مقلى، على النّار
.2تُحمرالقطائف المحشية، في الزيت، حتّى تتقرمش
.3تُرفع القطائف عن النار، ثمّ تجفف على ورق مصاص
.4تُغمس القطائف الساخنة، في القَطر البارد، مدّة دقيقة واحدة
.5تُرفع من القَطر، ثمّ تُوضع في طبق للتقديم
.6يُزين الطبق بالفستق الحلَبي، ثمّ يقدم في الحال

خبز القطايف في الفرن :
.1يُسخن الفرن إلى 205 درجة مئوية (400 درجة فهرنهايت)، ثمّ تُوضع القطائف المحشوة في صينية مسطحة
.2تُدهن القطائف من الجانبين، بالزبد المنقّى، أو بالزيت، أو بخليط منهما
.3تدخل القطائف الفرن، مدة 5 دقائق تقريباً، حتّى تُقرمش من جانب واحد
.4تُقلّب القطائف على الجهة الأخرى حتّي تُقرمش كذلك
.5تُخرج القطائف من الفرن، ثُمّ يُصبّ القَطر البارد فوقها، وهي ساخنة
.6تُقدم في الحال

طريقة نزع الملح من الجبن العكّاوي أو النابلسي

1. تُنقع شرائح الجبن في إناء، فيه ماء بارد كافٍ
2. يُغيّرُ الماء كلَّ 20 دقيقة، حتّى تختفي الملوحة، من الجبن

3. يجوز تغيير الماء 7 أو 8 مرات
4. يُذاق الجبن، للتّأكد من إختفاء الملوحة، قبل تصفيته من الماء

طريقة تحضير الحشوة :

1. تُخلط مكوّنات كلُّ حشوة، على حدة، في إناء

طريقة تحضير القطر :

1. يُوضع الماء، في قدر، على النّار، مع السكّر وعصير اللّيمون
2. يُقلب السّائل، حتّى يتجانس
3. يُترك القدر، على النّار، حتّى يغلي، ثمّ تقلل النّار
4. يُترك السائل، على نار متوسطة، مدّة 10 دقائق، حتّى يغلظ قِوامه
5. يُضاف ماء الورد، وماء زهر البرتقال، ويُترك ليبرد
6. يُحفظ في برطمان زجاجي، إلى حين استعماله

المعمول:

- 1كغم واحد من السميد الناعم
- 2ملعقتان كبيرتان من المحلب المطحون
- 3أكواب من الزُّبد المغلي
- 1ملعقة كبيرة من الخميرة الفوريّة المفعول
- 1كوب واحد من حليب كامل الدسم ودافىء (أو أكثر من ذلك، لعمل عجين لين متماسك)
- حشوة الفستق الحلبي
- 1كوب واحد من الفستق الحلبي المفروم
- ½نصف كوب من السكر
- 1ملعقة صغيرة واحدة من ماء الورد
- 1ملعقة صغيرة واحدة من ماء زهر البرتقال
- حشوة التمر
- 400غم من تمرٍ مَهروس (يُعجنُ لِيلين، وليَسهل استعماله)
- 2ملعقتان صغيرتان من جوزة الطّيب المطحونة
- حشوة الجَوز
- 1كوب جوز مفروم
- ½نصف كوب سكّر
- 1ملعقة كبيرة ماء زهر البرتقال
- 2ملعقتان قرفة مطحونة

1. يُوضع السميد في إناء كبير، مع المحلب والزبد، ويُخلط خلطاً جيداً، باليدين
2. يُغطى الإناء، ويترك جانباً 4 ساعات
3. تُضاف الخميرة إلى الخليط
4. يُضاف الحليب الدافىء إلى الخليط، ويُعجن باليدين، حتّى يتحوّل إلى عجينٍ طريّ
5. تُؤخذ قطعٍ صغيرة من العجين، تُحشى بالمكسرات، أو التمر، وتُشكّلُ بالقالب الخاصّ، وتُوضع في صينيةِ الخبز
6. يُخبز المعمول في فرنٍ حرارته 175 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت)، مدة تتراوح ما بين 15 إلى 20 دقيقة، ويُراقب الخَبزُ مراقبة جيدة، حتّى لا يتحمّر المعمول
7. يُترك المعمول ليبرد تماماً، وتُعَفّر كل مَعمولة بسكّر البودرة عند التّقديم

غريبة:

- 1 كوب واحد من الزُّبد المُنقـّى
- ½ نصف كوب من سّكّر البودرة
- 2 كوبان من الدّقيق
- نُتفَة ملح
- صنوبر للزينة

1. يُوضع الزّبد والسّكر في وعاء، ويُخلط بخلاّط كهربائي، حتّى يتكوّن خليطٌ قِشديٌّ أبيض اللّون، خلال 15 دقيقةٍ
2. يُضاف الدّقيق والملح بالتدريج، ويستمر الخلط، حتّى تتماسك المكوّنات مع بعضها البعض، وتُشكل عجينة
3. تُوضع العجينة في برّاد لمدة 30 دقيقة
4. تخرج من البرّاد، وتشكّل أقراص الغريّبة وتوضع حبّة صنوبر فوق كل قرص، ويضغط عليها بالاصبع لتدخل قليلاً في العجينِ
5. تُخبز الأقراص في صينية خَبز، في فرن حرارته 170 درجة مئوية (325 درجة فهرنهايت) لمدة 10 دقائق تقريباً، يجب الاّ تُحمّر الأقراص، بل تبقى عاجّية اللّون

مسخن:

- دجاجتان (مخليّتان من عظام الظهر(، تزن الواحدة منها 900 غم تقريباً
- 6 ستة من فصوص الثوم، مهروسة
- ملح وفلفل
- 1 ملعقة صغيرة من القرفة
- 1 ملعقة صغيرة من السّماق
- 2 ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون

•عصير ليمونة واحدة
1 •ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو(Paprika) ، المطحون
•خبز إيراني أو عربي مفرود أو شراك) للتقديم مع البصل (معجون البصل المفروم
400 .1غم بصل أحمر مفروم
1 .2كوب واحد من زيت الزيتون
.3صنوبر مقلي
.4ملح
3 .5ملاعق كبيرة من السماق
.6عصير ½ نصف ليمونة

.1يسخن الفرن إلى 190 درجة مئوية (375 درجة فهرنهايت (
.2يُهرس الثّوم، حتّى يصبح كالمعجون، ثُمّ يُدهن الدجاج بالزيت والبهارات
.3ويترك في الثلاجة (البراد) لمدة 4 ساعات قبل الطهي
.4يُخرج الدجاج من البرّاد، ثّم يشوي، ويُترك جانبا، في مكان دافيء
.5لتحضير البصل :يُقلى البصل الأحمر في قدر على النار حتى يذبل
.6يُغطى القدر، ويُترك البصل على نار هادئة، حتّى ينضج
.7يُضاف إلى البصل السماق، وعصير الليمون، والملح)حسب المذاق (
.8يُضاف الصنوبر إلى البصل، ثُّم يُرفع الخليط عن النار
.9يُترك الخليط حتّى يبرد، ثُمّ يُصفى (مع الإحتفاظ بالزيت (
.10يُضاف الزيت الذي قلي فيه إلى مرق الدجاج في صحن زجاجي كبير
.11يغمس الخبز في البصل المقلي، ثُمّ يُوضع في صينية للشوي
.12يُفرد فوق الخبر البصل المقلي، ثُمّ الدجاج، ويُدخل إلى الفرن
.13تُرفع الصينية من الفرن، وتُزين بالصنوبر، المحمص
.14يُقدم الدجاج في الحال، مع اللّبن

تبوله:

5 •أكواب من البقدونس، مقطّع، منزوعة عروقه، مغسول، مُصَفّى
1 •كوب واحد من ورق النعناع، مقطّع
5 •حبّات بندورة، صلبة، وناضجة، ومقطعة إلى مكعبات صغيرة
4 •بصلات خُضر (الجزء الأبيض فقط (
•عصير 2 ليمونتين (حسب الرغبة (
•زيت زيتون (نقي (
½ •نصف كوب من البرغل الناعم
•نُتفه قرفة
•ملح وفلفل

1.يُغسل البقدونس جيداً، ثم يُصَفّى، ويُشرّح شرائح رفيعة باليد (لا يُستخدم الخلاط لتشريح البقدونس أو النعناع)
2.تُقطع البندورة إلى مكعبات صغيرة، ثُمّ تُوضع فوق البرغل، ويُترك الإناء جانباً
3.يُفرم النعناع الطازج فرماً ناعماً باليد
4.يُوضع البقدونس مع النعناع، في إناءٍ كبير
5.يُفرم البصل الأخضر فرماً ناعماً، ويوضع في الإناء
6.تُضاف البندورة، والتوابل، والبرغل، وعصير الليمون
7.يُضاف زيت الزيتون إلى الخليط، ثم يُقلب باليدين برفق، ثم يُضاف الملح (حسب المذاق)
8.يُقدم للأكل على الفور

فلافل:

2 •كوبان من الفول المقشور(ينقع في ماء بارد كافٍ، مدة 12 ساعة مع ملعقة صغيرة من كربونات الصودا ((
2 •كوبان من الحّمص (يُنقع كالفول)
2 •حزمتان من الكزبرة الطازجة المقطّعة
½ •نصف كوب من البقدونس المقطع
1 •بصلة واحدة، متوسطة الحجم، مقطّعة تقطيعاً ناعماً
1 •حبّة بطاطا، متوسطّة الحجم، مسلوقة
½ •نصف كوب من الثّوم المقطّع
2 •ملعقتان صغيرتين من كربونات صودا
2 •ملعقتان صغيرتان من الكزبرة النّاشفة المطحونة
2 •ملعقتان صغيرتان من الكمّون المطحون
1 •ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
1 •ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
½ •ملعقة صغيرة من البهار الحلو
•ملح (حسب المذاق)
2 •قرنا فلفل أحمرحار، صغير الحجم، مقطّعان تقطيعاً ناعماً (حسب الخيار(

•يغسل الفول والحمّص، ويُصَفى
•يُضع الصنفان في خلّاط كهربائي، ويقطّعان تقطيعاً خشناً
•تُضاف المكونات الأخرى كلّهاَ إلى الفول والحمص، ويشغل الخلاط حتى تتكون عجينة الفلافل (يجب ألا تكون العجينة كثيرة النعومة)
•تُخرج من الخلاّط وتُوضع في وعاء وتترك فيه مدة 30 دقيقة
•تشكّل حبة الفلافل، باستعمال قالب خاص، وتُقلى الحبة في الزيت الحارّ، حيث تُقلى لِتنضج ويتحول لونها إلى بنّيّ ذهبيّ (إن لم يتوافر قالب الفلافل، تُستعمل ملعقتان لتشكيل حبة الفلافل)
•تُوضع الفلافل المقلية على ورق خاص يمتصّ الزيت الزّائد

•تُوضع الفلافل في رغيف عربيّ، ويُضع عليه صلصة الطّحينة، والبندورة، والبقدونس، والنعناع الطازجان، أو يُستعمل رغيف عربيّ صغير الحجم لكلّ حبّة فلافل

مسقعه:

4 •باذنجانات كبيرة
صلصة
1 •كوب من الحمص المنقوع مسبقاً والمسلوق
•زيت زيتون
2 •بصلة متوسطة مفرومة
10 •فص ثوم مقطع إلى شرائح رفيعة
12 •حبة بندورة مقشرة ومقطعة
2 • •ملعقة كبيرة من دبس الرّمّان
•ملح وفلفل
•بهارحلو مطحون
•صنوبر مقلي

.1يسخن الفرن إلى 205 درجة مئوية (400 درجة فارنهايت)
.2يقشر الباذنجان ويقطع إلى شرائح طولية (سمك الشريحة حوالى 2/1 سم)
.3تدهن كل شريحة من الباذنجان بزيت الزيتون من الجهتين
.4توضع شرائح الباذنجان في صينية وتدخل إلى الفرن حتى تصبح لون الشرائح ذهبياً من الجهتين
.5ترفع الشرائح من الفرن وتترك جانباً
.6توضع 2 ملعقة من زيت الزيتون في مقلى كبير ويُقلّى البصل والثوم
.7تضاف البندورة ويترك الخليط على النار مدة 15 دقيقة
.8يضاف إلى الخليط الحمص والبهارات ودبس الرّمّان
.9يترك المقلى على نار هادئة مدة 15 دقيقة لتسبيك الصلصة
.10في صحن بايركس توضع الصلصة وفوقها شرائح الباذنجان ثم الصلصة
.11يزين الطبق برش بعض من الصنوبر المقلي
.12تقدم للأكل ساخنة أو باردة (مسقّعة(

نقانق:

4 •قطع من النقانق
100 •جم من الخس
100 •جم من شرائح الطماطم
100 •جم من شرائح الجبن
50 •جم من شرائح البصل
20 •مل من الريلِش
20 •مل من الخردل

20 •مل من الكاتشب
2 •باجيت مقطع إلى نصفين

•يسخن زيت الزيتون في قدر على النار وتشوح فيه النقانق حتى تصبح ذهبية اللون ثم ترفع من على النار وتقطع طولياً من المنتصف إلى نصفين
•يفرد الكاتشب والخردل والريليش في قطعة من الخبز
•ثم يوضع شريحة من الجبن ثم طبقة من البصل والخس والطماطم
•ثم يوضع النقانق في الخبز ويوضع في طبق للتقديم
•ويصبح الطبق جاهزاً للتقديم

بتيفور:

- ٥٠٠ ج زبدة
- ٢٥٠ ج سكر ناعم
- ٤ بيضات
- ٦٥٠ جرام طحين
- فانيللا
- ملح
- برش ليمون
- ٢ ملعقة كاكاو
- شوكولا ذائبة للتزيين
- سمسم-لوز-فستق - فواكة مجففة للتزيين
- مربى مشمش للتزيين أو لجمع حبات البيتيفور

1. يخفق الزبد والملح والسكر والفانيللا جيدا ثم نضيف البيض واحده تلو الأخرى ونخفق
2. يضاف الطحين بواسطة ملعقه ثم يقسم العجين ويضاف لنصفها الكاكاو
3. تشكل اشكال مختلفة
4. تخبز في صينية مغطاة بورق الشمع لمدة ١٥ دقيقة

ملاحظة:

1. تخرج من الفرن وتترك لتبرد ثم تزين حسب الرغبة:
2. مثلا جمع إثنين حبة بيتيفور بالشوكولا الذائبة أو المربى ويزيّن البيتيفور بالشوكولا الأسود أو الأبيض

أصابع اللوز:

٨ حبات بيض
ناخذ منهم ٧ صفار وحبة كاملة
ونحتفظ ببياض البيض
نصف كوب سكر (١٢٥ج(
ملعقة صغيرة فانيللا
٥٠٠ ج زبدة (درجة حرارة الغرفة(
رشة ملح
٣ إلى ٤ كوب طحين حسب نوع الطحين
مربى المشمش أو الكرز
لوز محمص أو مطحون خشن أو فول سوداني للتزيين

يخفق الزبدة مع السكر والفانيللا والملح إلى أن يصبح على شكل كريمة
نضيف ٧ حبات صفار البيض مع حبة البيض الكاملة
نواصل الخفق ويمكن اضافة برش الليمون حسب الرغبة
نضيف الطحين بالملعقة
ثم نشكل الحلويات ثم نضعها في بياض البيض ثم في خليط اللوز والجوز المطحون
نزينها بالمربى وتصف بالصينية وتخبز لمدة من ١٥ الى ٢٠ دقيقه
ملاحظة :
١ -يمكن إضافة المربى بعد الخبز حتى لا تحترق
٢ -عند تشكيل الأصابع نعمل بها مثل حفرة حتى نضع بها المربى
ملاحظة :
الصينية التي نضع فيها الحلويات للخبز لا تدهن.

اصابع اللوز:

العجينه:
٥٠٠ جم طحين
٤ ملاعق كبيرة زيت زيتون
١ ملعقة كبيرة ملح
نصف ملعقة كبيرة سكر
٢ ملعقة كبيرة خميرة فورية) خميرة الخبز(
٤٠٠ ملل ماء دافئ لجمع وعجن البيتزا

الصلصة:
يقلي البصل) ٢ ملعقة كبيرة (في الزيت مع ٣ فصوص ثوم وزعتر) اوريجانو(
نضيف ٢ ملعقة كبيرة معجون طماطم مع طماطم مفرومة طازجة تقريباً ٥٠٠ جم أو معلّبه
مع ريحان وملح وفلفل حار وفلفل اسود

يفرك الطحين مع الزيت والسكر وتضاف الخميرة الفورية
يضاف الماء تدريجيا ثمّ الملح مع العجن لمدة ١٠ الى ١٥ دقيقة
تغطي العجينة وتترك لتختمر ثم تفرد وتشكل وتحشي بانواع مختلفة من الحشو
بعد تشكيل البيتزا تضاف الصلصة والحشو وتخبز لمدة ١٠ الى ١٥ دقيقة في اسفل الفرن على درجة حرارة ٤٠٠ الى ٤٥٠ فهرنهايت
ثم تضاف الجبنة وتوضع تحت الشواية كي تذوب وتقدم

المحمره:

٥٠٠ ج طحين
٣ ملاعق زيت زيتون
١ ملعقة صغيرة ملح
ملعقة كبيرة ونصف خميرة خبز
١ ملعقة صغيرة سكر
ماء للعجن ما بين ٣٠٠ مل و ٣٥٠ مل تقريباً
مكونات الحشوة:
٢ حبة بصل مفروم ناعم
ملعقة كبيرة حبة البركة
٢ فص ثوم
كمية من الفلفل الحار المفروم حسب الرغبة
٤ حبة طماطم قطع صغيرة
٤ ملاعق كبيرة سمسم محمص
زيت زيتون :تقريباً ٤ ملاعق كبيرة

العجينة:
يخلط الطحين مع الزيت والسكر ويفرك جيدا تضاف الخميرة والماء الدافئ والملح
تدريجيا وتعجن في العجانة تقريبا ١٠ دقائق واذا باليد ٢٠ دقيقة تقريبا
تترك لتختمر نصف ساعة ثم تشكل
توضع فوقها حشوة المحمرة وتخبز من ١٠ الى ١٥ دقيقة وتقدم
يمكن تقطيع العجينة قطعة كبيرة مثل البيتزا أو قطع صغيرة
الحشوة:
يوضع زيت الزيتون في مقلاة ثم نضيف البصل ويقلى مع الثوم، الطماطم، الفلفل الحار والسمسم مع اضافة رشة ملح وفلفل وحبة البركة

رولز القرفه:

مقادير عجينة البريوش:
٥٠٠ غرام طحين
٢٥٠ غرام زبدة بدرجة حرارة الغرفة
١٠٠ ملل ماء دافي
٦ حبة بيض
٣ ملعقة كبيرة سكر عادي
١ ملعقة صغيرة ملح
١ ملعقة صغيرة فانيلا
٢ ملعقة كبيرة خميرة خبز (الخميره الفوريّه)

مقادير خلطة الحشو:
١ كوب سكّر بنّي
٢ ملاعق كبيره قرفه
١ ملعقه كبيره كاكاو
١ كوب جوز أو لوز أو بندق محمص ومطحون
٢/١ كوب زبيب منقوع في ماء الزهر أو ماء الورد حسب الرغبه

طريقة تحضير عجينة البريوش:
نضع في العجانة الطحين والملح و السكر والفانيلا تضاف الخميرة والبيض واحدة تلو الاخرى
يعجن المزيج لمدة 5 دقائق تقريبا) او حتي عدم التصاق العجينة(
تقسم العجينة الي نصفين وتضاف كمية الزبدة كلها الي النصف الاول ونواصل العجن ثم نضيف النصف الثاني دون التوقف عن العجن ثم تترك لتختمر ٣٠ دقيقة ثم توضع في الثلاجة ٢٤ ساعة قبل تشكيلها) مهم جداً ترك العجينه في الثلاجه(
تفرد العجينة على شكل مستطيل تقريباً
تدهن العجينة بالزبدة وترش بالسكر البني والقرفة المطحونة والجوز والزبيب) حسب الرغبة (والكاكاو
تُلف العجينة على شكل لفافة
تقطع العجينة إلى لفائف صغيرة(swiss roll)
توضع في صواني عادية مدهونه بالزبده أو في صينية الموفن من ثم يضغط على الوجه
ترش مرة أخرى بالسكر والقرفة والكاكاو
وتترك اللفائف لتختمر من ١٥ إلى ٢٠ دقيقه
تخبز في فرن درجة حرارته تصل إلى ٤٠٠ درجة فهرنهايت لمدّة ٢٠ دقيقه
ترفع الصينية من الفرن وتسقى بشراب أو عسل) حسب الرغبة(
تزين بفوندا) سكر ناعم + ماء وتخلط (أو شوكولا ذائبه

ملاحظه:

*لمحبي نكهة القهوه، يمكن إضافة الى خلطة الحشو ملعقة قهوه) نسكافه (حبيبات دون اذابتها

*كميّة الزبده التي تدهن بها عجينة الرولز بعد فردها بالشوبك غير محدده - أي حسب الرغبه

كيك سوفليه:

مقاديرالعجينه:
١٨٠ جم من الشوكولاته الداكنه المفرومه المذابه في حمام ماء
١٨٠ جم من السكر الناعم
من ٥ إلى ٦ بيضات حسب الحجم
٣ ملاعق كبيرة من الكاكاو
ملعقه صغيره فانيليا
رشّة ملح
مقاديرالحشوة:
٣٠٠ ملل من الكريمة المخفوقة
١ ملعقة كبيرة من السكر الناعم + كمية إضافية غير محدده للتزيين (حسب الرغبه)
١ ملعقه صغيره فانيليا

يفرق الصفار عن البياض
يخفق صفار البيض جيداً مع كمية من السكر الناعم
تضاف إليه الشوكولاته الذائبه مع متابعة الخفق
ثمّ يضاف الكاكاو بواسطة ملعقة
يخفق بياض البيض مع رشة ملح والكمية المتبقّيه من السكر الناعم ثم يضاف الى خليط الصفار بواسطة الملعقه
يسكب الخليط في صينيةٍ مستطيله مغلّفه بورق الشمع
يوضع في الفرن من ١٥ إلى ٢٠ دقيقة على درجة حرارة تصل إلى ٣٥٠ درجة مئوية
يخرج الكيك من الفرن ويوضع على الشبك لمدة ٥ دقائق ليبرد
ثم يقلب على الرخام المرشوش بالسكر الناعم
ويحشى بالكريمة المخفوقة وتلفّ على شكل الswiss roll
تزين بالسكر الناعم وتوضع في الثلاجة لتبرد قبل تقديمها
ملاحظة : يرجى التقيّد بدرجة حرارة الفرن والمدّة المحدده

اللازانيا:

-عجينة لازانيا تتكون من التالى) : دقيق و بيض و سبانخ) , تفرد العجينة فى ماكينة اللازانيا الخاصة بها .
-لحم معصج بالبصل و التوابل .
50 -جم جبنة جودة .
150 -جم جبنة موتزريلا .
100 -جم صوص باشميل.

-يوضع مقدار الباشميل (ملعقة كبيرة) فى طاجن فخار .
-يضاف جزء من اللحم العصاج , مع جزء من كلا من الجبنة الموتزريلا و الجبنة الجودة .
-يوضع طبقات من الجبنة و العصاج و اللازانيا (العجينة المفرودة) , حوالى 3 أو 4 طبقات .
-يغطى الطاجن بالباشميل و الجبنة (الجودة و الموتزريلا) وتدخل الفرن.

كشري:

أرز مسلوق
معكرونة مسلوقة
عدس
تقلية
حمص حب
صلصة
شطه
بصل
صلصة
طشة
دقة

طريقة عمل الصلصة:
تغسل الطماطم ثم تعصر ونصفى.
نضعها على النار مع قليل من الزيت لمدة ربع ساعة.
طريقة عمل الطشة:
يوضع بعض الثوم المفروم في القليل من الزيت على النار لمدة نصف ساعة.
تضاف الطشة على الصلصة ثم يضاف المزيج من البهارات (الكمون، كزبرة نشفة، جوزة الطيب، فلفل أبيض وورق اللورى)

طريقة عمل الدقة:
ثوم مهروس + كزبرة فى خل أبيض.
تخلط كل المكونات ويصبح لدينا طبق من الكشري الشهي

فتة حمص:

٢كوب حمص مسلوق
١رغيف خبز عربي مقطع ومقلي
علبة لبن زبادي
١كوب صنوبر مقلي /٤
٣ثوم مدقوق
ملح
عصير حبة ليمون
١ملعقة طحينة

١كوب لوز مطحون /٤
١كوب فستق حلبي/ ٤

يوضع الخبز في الوعاء ثم عصير الليمون ثم الحمص
يمزج اللبن بالثوم المدقوق والملح والطحينة ويصب فوق الحمص
نضع الصنوبر على الفتة مع اللوز والفستق الحلبي
وتقدم

بابا غنوج:

200 جم من الباذنجان المقطع
150 جم من الفلفل الأحمر المقطع
150 جم من الطماطم المقطعة
100 جم من البصل المقطع
10 جم من معجون الثوم المشوي
25 مل من زيت الزيتون
50 جم من جبنة الكريمة
20 جم من مسحوق الكزبرة
20 جم من مسحوق الكمون

يسخن الفرن إلى أن تصل درجة حرارته إلى 200 درجة مئوية.
يوضع الباذنجان في قدر للشوي مع الطماطم والبصل والفلفل الأحمر، وبعض من قطرات زيت الزيتون والملح والفلفل.
يوضع القدر في الفرن إلى أن تذبل المكونات.
يتم إخراج الخليط من الفرن ويخلط في خلاط الطعام مع جبنة الكريمة.
للتقديم: يصب الخليط في وعاء ويصبح جاهز.

يضاف الملح والفلفل حسب المذاق

شاورما سريعه:

١كيلو صدور دجاج شرائح رقيقة /٢
بقدونس للتزيين
٣ملاعق زيت
ملح - فلفل أسود - بهارات
٢فص ثوم
رغيف خبز عربي صغير

يسخن الزيت على النار
يضاف الدجاج والملح والفلفل الأسود والبهارات والثوم
يقلب حتى الاحمرار
تزين بالبقدونس
ويقدم برغيف الخبز مع الثوميه

الكباب المخصوص:

- 75 جم من الأرز
- 200 جم من اللحم البقري المفري
- 500 مل من مرق اللحم
- 150 جم من البصل (شرائح)
- 15 جم من البقدونس
- 10 جم من الثوم (المفري)
- 45 جم من فتات الخبز
- 10 مل من زيت الزيتون
- 10 جم من حبوب الكزبرة
- 20 جم من اكليل الجبل (مقطعة)
- 2 من أوراق الغار (اللوري)

- يوضع اللحم المفري في وعاء ويخلط جيداً مع الأرز والبصل والبقدونس والثوم وفتات الخبز .
- يتم تشكيل كرات اللحم من الخليط وتترك جانباً .
- توضع مرقة اللحم في قدر على النار وتترك لتغلي ببطء مع أوراق الغار وحبوب الكزبرة وإكليل الجبل .
- ثم يتم تشويح كرات اللحم على النار في مقلاة بها زيت الزيتون حتى تكتسب اللون البني .
- ثم توضع الكرات في قدر المرق المغلي ويترك على نار هادئة لمدة 15 دقيقة حتى تنضج تماماً .
- توضع كرات اللحم في طبق التقديم ويصب فوقها الصوص .
- يزين الطبق بالأعشاب المقطعة .
- ويصبح الطبق جاهز للتقديم.

كوسه بالبشميل:

المقادير: 1 - كيلو كوسة حجمها صغيرة - 2 / نصف كيلو لحمة مفرومة / 3 - بصلة مبشورة و2 كوب لبن و2 ملعقة دقيق/ 4 - 2 ملعقة سمن واحدة / مكعب ماجي وملح وفلفل وبهارات وزيت

الطريقة : 1 - نغسل الكوسة كويس ونجردها ثم نقطع الكوسة نصفين بالطول ونحمرها في الزيت بس مش نحرقها

- 2نضع البصلة المبشورة في قليل من الزيت وعندما يصفر بسيط لونها نضع اللحمة المفرومة ويضاف اليها الملح والفلفل وبهارات اللحمة وتقلب علي النار الي ان تستوي

- 3نعمل الباشميل -- نسيح السمن لحد ما يقدح وبعدين نضيف الدقيق وتقلب الي ان يصفر لونة شوية

- 4ثم يضاف علية اللبن البارد ومكعب ماجي ونستمر في التقلب لغاية ما نلقها زي المهلبيۊ ونترك لتبرد شوية

- 5نحضر صنية صغيرة ونحط فيها نصف كمية الكوسة اللي عندنا وبعد كدة نصف العصاج

- 6وبعد كدة نصف الكمية الباقيةمن الكوسة

- 7ناخذ الباشميل ونضربه في الخلاط ونصب الباشميل علي وجه الصنية كله

- 8ندخل الصنية الفرن حتي يحمر وجها وبالهنا والشفاء

كبسه:

دجاجه مقطعه 8 قطع

3كاسات رز بسمتي

6كاسات من المرق الذي سلقنا فيه الدجاجه

نصف كيلو لحمه مفرومه

علبة بازيلا

2جزر مسلوق

زيت زيتون

نصف كاس صنوبر ولوز محمص مع القليل من الزيت

ملعقه صغيره ملح بهار فلفل اسود

رشه خفيفه بهار

لحمه

رشه خفيفه عقده صفراء

رشه خفيفه نصف ملعقه من الماق

سن ثوم مدقوق

اول شي نسلق الدجاج بعدها نحضر الارز نضع القليل من الزيت على النار ومن ثم نضع الرز ونقلب جيدا ومن ثم نضع الملح ونقلب حوالي 10 دقائق ثم نضع البهار ولعقده الصفراء ونقلب جيدا نضع المرق على الرز ونترك الرز حتى ينضج ونتركه على جنب نحضر الحمه نضع زيت ومن ثم الحمه ونقلب جيدا حتى تستوي ومن ثم نضع عليها القليل من ابهار ولفلفل الاسود وبهار الحمه ونقلب نضع عليه الجزر المسلوق ولبزيلا ولصنوبر ولوز المحمص ونقلب جيدا لتحمير الدجاج نضع نفس البهارات بهار رشه خفيفه ملح رشه خفيفه بهار دجاج رشه خفيفه ونصف ملعقه من السماق زيت زيتون سن ثوم مدقوق ندهن الدجاج المسلوق بخلطة البهارات ومن ثم نحمرها بالفرن لتزين الطبق نضع اول شي الارز ومن ثم نضع فوقها خلطة الحمه ومن ثم نضع عليها الجاج وتزين بالبقدونس وتقدم والف صحه

طاجن:

نصف كيلو صدور دجاج+ زبادى + ملح + فلفل 4 + حبات طماطم + 2 فلفل اخضر+ خل + حبة جزر+ صلصلة حمراء + ثوم + بصل

اولا نقطع صدور الدجاج الى قطع ونرش عليها قليل من الملح والفلفل الأسود ثم نضيف توم مهروس وثلاثة ملاعق كبيرة من الزبادى وملعقتين من الخل ثم نتركه نقطع اربعة بصلات ونضعها فى الطوة ونتركها حتى يصفر لون البصل ثم نضيف اليه قطع صدور الدجاج ونغطيه نقلبه بين الحين والاخر ، فى هذه الأثناء نقطع الطماطم والفلفل ونبشر الجزر ونضيف اليهم قليل من الخل والملح والفلفل ونتركه جانبا ثم نحضر الصلصلة نقوم بتحضير ملعقة كبيرة من الصلصة نضيف اليها قليل من الملح والخل حتى تصبح شبه سائلة عندما تتسبك صدور الفراخ فى الطوة نضيف سلطة الطماطم والفلفل الأخضر مع الجزر المبشور ونقلبه حتى يختلط تماما ثم نضيف الصلصة اليه ونقلب حتى نراه قد استوى تماما ثم نضعه على صحن ونضيف اليه بعض البقدونس الأخضر وبالهناء والشفاء

معكرونه بالباشميل:

نصف كيلو معكرونة والشكل حسب الرغبة / نصف كيلو لحم مفروم/ بصلتين متوسطتي الحجم / نصف ملعقة طعام فلفل أسود مطحون / ملح/ ملعقتي طعام زيت / عدد 6 كؤوس صلصة بيضاء / عدد 6 ملاعق طعام طحين أبيض

-لعمل الصلصة البيضاء: عدد 6 كؤوس حليب سائل بارد - لعمل الصلصة البيضاء عدد 6 ملاعق طعام سمن كريسكو - لعمل الصلصة البيضاء

طريقة عمل الباشميل - الصلصة البيضاء يوضع الطحين مع السمن في قدر ويترك على نار هادئة لمدة 15 دقيقة يضاف الحليب البارد مع التحريك و يقّلب باستمرار حتى يغلظ قوامه يضاف إليه قليل من الملح والفلفل الأسود طريقة عمل حشوة اللحم المفروم يقطع البصل قطع صغيرة جداً ثم يوضع على النار حتى يحمر يضاف اللحم المفروم ويلقب جيداً ثم يتبل بالملح والفلفل الأسود يترك على النار لمدة 30 دقيقة الطريقة عمل المعكرونة تسلق المعكرونة في ماء به ملعقة شاي ملح وملعقتي طعام زيت لمدة 10 دقائق ثم تصفى تدهن صينية البايركس بالزيت ثم توضع طبقة من المعكرونة المسلوقة يوضع كأسين من الباشميل ويوزع بانتظام على المعكرونة تضاف حشوة اللحم المفروم وتوزع بإنتظام في الصينية تضاف باقي المعكرونة المسلوقة وتوزع كالسابق يضاف باقي الباشميل ويوزع بإنتظام توضع في الفرن على حرارة 350 فهرنهيت أو175 مئوية حتى يحمر السطح الخارجي تقريباً 45 دقيقة وبالهناء والعاااااافيه

دجاج كنتاكي:

المكونات: فرخة مخلية مقطعة - 1 كوب لبن - 1بيضة - كمية ثوم مناسبة - ملح - فلفل - بهار فراخ او لحمة - بقسمات -1 كوب دقيق - زيت غزير للتحمير

الطريقة : تنقع الفراخ فى كل المكونات ماعدا البقسمات والدقيق لمدة نصف يوم ثم تصفى ويوضع كوب من الدقيق و12 كوب من البقسمات ويخلط بهم الدجاج و يوضع فى زيت التحمير على نار هادئة جدا وتقدم ساخنة مع البطاطس المحمرة وسلطة الطحينة والسلطة الخضراء

قوارب البطاطا:

6 •حبة كبيرة بطاطا (للطهي في الفرن)
2 •ملعقة كبيرة زيت نباتي
300 •غ دجاج (مفروم)
2 •فصّ ثوم (مقطعان إلى مكعبات صغيرة)
1 •مكعب مرقة الدجاج ماجي ملح أقل مذوب في 1/2 كوب ماء
4/1 •ملعقة صغيرة فلفل أسود
120 •غ أو 1 قرن فلفل أحمر حلو متوسط منزوع منه البذور (مفروم فرماً ناعماً)
2 •ملعقة كبيرة بقدونس طازج (مفروم)
2/1 •كوب أو 100غ جبنة تشيدار قليلة الملح) مبشورة (
•مكعبات فلفل احمر للتزيين

1. تغسل البطاطا وتنظف. توضع في مقلاة للشواء ثم تترك في الفرن على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 45 دقيقة أو حتى تنضج.
2. تقطع كل حبة بطاطا إلى نصفين وينزع منها بعض اللب حتى تصبح سماكة القشرة 2 سم.
3. يسخّن الزيت في مقلاة ثم يضاف إليه الدجاج مع الثوم ويطهى المزيج لمدة تتراوح بين 4 و5 دقائق حتى ينضج الدجاج.
4. يضاف مكعب مرقة الدجاج ماجي ملح أقل ويطهى المزيج لمدة دقيقتين إضافيتين ثم يرفع عن النار.
5. يمزج لبّ البطاطا مع الدجاج والفلفل الأسود والفلفل الحلو والبقدونس في وعاء.
6. تحشى البطاطا بحشوة الدجاج، ويوزع مقدار من جبنة التشيدار على وجهها.
7. ثم تخبز في الفرن على حرارة 200 درجة مئوية لمدة 5 دقائق أو حتى تذوب الجبنة.

كبه صاجيه:

كيلو لحم غنم أو بقر مشفى جيداً ومفروم 3 مرات- كيلو برغل ناعم يفسل مرة واحدة -بصلة واحدة كبيرة مقطعة 4 قطع ملعقة متوسطة بهارات- ملعقة صغيرة كمون- سمن أو زبد- من 1-2كوب ماء- ملعقة طعام ملح الحشو: نصف كيلو لحمة مفرومة ومقلية مع مختارات من المكسرات المقلية- ثلث كوب شحمة نية-بصلة متوسطة مبشورة ملعقة صغيرة من(نعناع ناعم-فلفل أحمر-بهار-ملح)-نصف ملعقة صغيرة قرفة

يخلط البرغل مع جميع التوابل ثم يفرم مرتين على ماكينة اللحمة أثناء الفرم كلما إحتاجللماء نصب عليه قليلاً ليبقى البرغل طرياً يخلط البرغل بعد ذلك مع الحم ويفرم مرة ثالثة,يدعك باليد جيداً تخلط مقادير الحشو مع بعض ثم يضاف الى الشحمة النية وتخلط معها,تؤخذ قطعة من عجينة

الكبة بمقدار حجم بيضة ,تفرد على كيس نايلون مبلول بالماء وتغطى أيضاً بالنايلون وترق بالشوبك أو باليد حتى يصبح مقاسها بقدر طبق فنجان شاي,نضع فوقها الخليط بمقدار2 ملعقة من الحشو, ثم تغطى بقطعة ثانية من الكبة وبنفس طريقة الرق ,ثم تغلق من الأطراف جيداً بمساعدة قليلا من الماء تحضر الكمية ثم تشوى على الفحم وتقدم ساخنة

دجاج مقرمش:

3دجاجات مقطعة 8 قطع، 2 كوب حليب طازج، نصف كوب طحين، ملعقة كبيرة ثوم مفروم، 3 ملاعق كبيرة خل، ملعقة صغيرة ونصف بهار مشكل، بيضة مخفوقة، ملعقة كبيرة ملح، 5 أكواب كورن فليكس مكسر، زيت للقلي.

اخلطي الحليب والطحين والثوم والخل و البهار والبيضة والملح في وعاء ثم غطسي قطع الدجاج في الخليط ثم اغمسيها في الكورن فليكس وضعيها في الثلاجة لمدة 15 دقيقة ثم اقليها في مقلاة عميقة حتى النضج وبالعافية

سكالوب:

كيلو صدور دجاج فيلية, نص كوب خل تفاح ,ملح و فلفل و بهار و هيل و قرفة, ثلاث بيضات, كوب دقيق, كوب كعك مطحون, زبت للقلي

-1يقطع الدجاج بالعرض حتى تصبح قطع رقيقة 2- يضاف الخل و البهارات و الملح للدجاج, و يترك مدة من ساعتين الى ثلاثة في الثلاجة 3- نضع طبقة الدقيق ثم البيض ثم الكعك على الدجاج 4- يقلى الدجاج في زيت ساخن حتى يصبح ذهبي اللون 5- يقدم مع البطاطا المقلية و الخضار

مسخن:

2كيلو بصل 2 دجاج مقطع أنصاف 5 خبز طابون أو إيراني إن لم يتوفر 2كيلو زيت زيتون أصلي ملح صنوبر وسماق للتزيين

يفرم البصل فرم صغير ويوضع في طنجرة على النار حتى يذبل ثم يصب فوقه زيت زيتون حتى يعلا عنه ويوضع عليه الملح، يترك حتى نجده استوى عند تذوقه. نقطع الدجاج إلى أنصاف ويطبخ ويحمر بالفرن. نأخذ طنجرة البصل ونضعها جانباً ونحضر الخبز دون أن يقطع فنأخذ الرغيف ونغمسه قليلاً بزيت البصل وتوضع في صينية للتقديم ونغطيها بالبصل ثم يرش فوقه السماق والصنوبر المقلي ونستمر بهذه الطريقة حتى ينتهي جميع الخبز. نضع الدجاج على آخر رغيف أو قبل الأخير ونضع عليه قليل من البصل والصنوبر وممكن أن توضع الصينية بالفرن لأنه يوجد من يحب الخبز مقرمش قليلاً ثم يقدم وبالصحة والهناء.

منسف:

5كغم لحم خاروف بلدي طازج (ذكر) بعظمه مقطع قطع كبيره من 350 - 500 غم لكل قطعة 2/1 كغم صنوبر رأس خاروف بلدي (ذكر) مسلوخ (وليس منظف) 1 وقية لوز مقشر (كل حبه قطعتين) 1 كغم لية خاروف بلدي) ذكر) قطعة واحده مقدار كأسة ماء كبيرة (وقيه) سمن عادي 3 كغم أرز عادي أو مصري متوسط الحبة (نخب اول) 1 ملعقة كبيرة محلب مدقوق 1 كغم جميد بلدي كركي اصلي) اقراص لبن جميد) 1 ملعقة كبيرة حب هال مدقوق 1 كغم لبن نعاج رايب 1 ملعقة كبيرة حواجة سمن بلدي 1 كغم لبن شنينه 3 ارغفة خبز شراك 1 وقية سمن بلدي أصلي 2 بصلة كبيرة مقشرة ومقسمة أرباع 10 أوراق غار

-1تغسل كمية اللحم ورأس الخاروف وقطعة الليه جيدا وتوضع بطنجره كبيره ويضاف اليها خمسة لترات ماء ساخن وتوضع على نار متوسطه وبعد حوالي ثلث ساعه تظهر الزفره على السطح يتم ازالتها كلياواضافة البصلتان واوراق الغار , تغطى وتترك لمدة نصف ساعه على نار هادئه . 2- يتم تكسير اقراص الجميد لقطع صغيرة ونقعها بكمية لتر ونصف ماء لمدة ثلاثة ساعات ومن ثمه توضع في الخلاط وتصفى جيدا , وبعد ذلك توضع كمية الجميد المصفى وكيلو اللبن الرايب وكيلو لبن الشنينه في الخلاط الكهربائي وتخلط جيدا ثم تصفى بمصفاة منخل ناعمه , توضع الكميه في طنجره مناسبه على نار متوسطه مع التحريك المستمر لحين الغليان ثم تضاف الى طنجرة اللحم على ان يكون اللبن ومرق اللحم في حالة الغليان وبعد ذلك بخمسة دقائق يضاف اليها المحلب والهال ويترك على النار لمدة ساعه او حتى ينضج اللحم والرأس (يفضل رفع الليه من الطنجره بعد نصف ساعه لأنها سريعة النضوج) . 3- ينقى الأرز ويغسل جيدا وينقع لمدة ثلث ساعه بماء فاتر مع اضافة ملعقتان كبيرتان ملح , بعد ذلك يغسل الأرز جيدا ويصفى ثم يوضع في طنجره مناسبه ويضاف اليه كاسة كبيره سمن عادي وملعقه كبيره سمن بلدي وملعقتين كبيرتين ملح وملعقه صغيره حواجة سمن وماء مغلي حتى

يصل الماء الى اثنان سم فوق الأرز يحرك المزيج جيدا وتغطى الطنجره ويترك على نار متوسطه لمدة خمسة دقائق (او حتى يجف الماء) ثم على نار هادئه لمدة ثلث ساعه حتى ينضج الأرز . 4- يحمر اللوز والصنوبر بالمقلاة بالسمن البلدي على نار متوسطه حتى يصبح لونه ذهبيافاتحا . 5- يحضر سدر طعام قياس خمسه وخمسون الى ستون سم يوضع فيه رغيفان خبز شراك يتم تشريبهم جيدا بمقدار لتر من الجميد المصفى بعد نضوجه , يوضع فوقه كمية الأرز الناضخ ويوضع رأس الخاروف بوسط السدر بشكل عامودي ثم توضع قطعة الليه بين فكي رأس الخاروف ثم تصف قطع اللحم فوق الأرز وحول الرأس وترش بعد ذلك كل كمية الصنوبر واللوز فوق اللحم والرأس ويغطى السدر برغيف الشراك المتبقي -6 . يصفى الجميد الناضج من الشوائب بمصفاة منخل ناعمة جدا في طنجره اخرى , وتقدح حواجة السمن على السمن البلدي المتبقي من عملية قلي الصنوبر واللوز وتضاف الى طنجرة الجميد ويترك ليغلي لمدة خمسة دقائق ثم يسكب الجميد في وعاء تقديم مناسب يفضل ان يكون عميقا ويوضع بجانب سدر المنسف على المائده . 7- عند التقديم يرفع رغيف الشراك من على وجه السدر ويسكب فوقه الجميد ويفضل ان يؤكل باليد . 8- وصحتين وعافيه

عيون عليا:

1000م دقيق 600جرام زبده100جرام سكر بودره 4بيضات 150جرام سميد / قليل من الفانيلا/ 100جرام جوز الهند ناعم/ 2ملعقه بيكنج باودر عمل الشربات:1000جرام سكر/1000جرام ماء/عصير ليمون/فستق حلبي للتزيين

يتم خلط السكر مع الزبده ويخلط باليد جيدا ثم يضاف الفانيلا والباكنج باودر ثم يضاف البيض واحده تلو الاخره ثم السميد وجوز الهند ويعجن الخليط جيدا باليد ويترك في الثلاجه لمدة ساعتين ونبدأ عمل الشربات وبعد ان يغلي يترك ليبرد وحتى يتم عمل العيون وخروجها من الفرن ونرجع الى العجين مره اخرى ويتم دهان الصينيه بالسمن ويبدأ احذ قطعه صغيره في حجم التمر وتلف بين راخة اليد مثل التمر او مثل العين من هنا تسمى عيون عليا ويكرر ذلك حتى انتهاء العجين او ملء الصينيه وتدهن القطع بفرشاة صغيره بصفار البيض وتدخل الفرن على درجة حراره 180-200درجه مئويه حتى يحمر الوجه ويتم صب الشربات عليها بكثره وتترك لمدة5 دقائق وبعد ذلك يصفى منها الشربات الزائده وتزين بالفستق الحلبي . وبألف صحه وهنا

سلطه:

خس-خيار-زبادي-طحينه-زيت زيتون-معكرونه-طماطم-باذنجان-قليل من البصل-صلصه الصويا-مخلل-زيتون اسود و اخضر للتزيين-خبز للتزيين.

ضع المعكرونه على النار ثم يغسل الخس والخيار ثم تقطع شرائح صغيرة وتضع في صحن ثم نخلط الزبادي و الطحينه و الزيت الزيتون معا ونضعه على الخيار والخس ثم ضع على الخس والخيار .....الخ.. المعكرونه .ثم ضع طماطم وقليل جدا من البصل ثم الزيتون للتزيين و قطع الخبز الى حبات صغيرات تم ضعها على زيت حار اذا اصبح لونه بني اغلق الغاز و ضعه على المقادير كلها واذا كنت تريد مخلل ضعه ايضا او باذنجان .... وللطعم الرائع و التزيين ضع فوق جميع المقادير صلصة الصويا.

بتزا هات:

4اكواب دقيق-ملعقتين كبيرتين زيت-ملعقتين كبيرتين حليب-ملعقه صغيره خميرة خبز-ملعقتين صغيرتين بيكج بودر-ملعقه صغيره زعفران

تعجن كل المقادير السابقه وتترك لمدةساعتين لتخمرثم نقطع البطاطس دوائر وكدلك البصل ويحمر البصل في الزيت حتي تصح دهبي اللون ونحمر البطاطس في الزيت ونقطع دجاج قطع صغيره ونتبله بالملخ وفلفل الأسود ويطهي علي النار إلي أن ينظج ثم نأحد طاجين وندهنه بالزيت ونظع فيه العجينه ثم نفردها ونظع عليها البطاطس وٌبصل ونضع الدجاج ونضغ فوقه المهدنوس للتزين ونخبزها في الفرن وبعدالنضج نضع علي الجه جبنة موزوريلا----------

البتزا:

3أكواب دقيق . 2 ملعقة كبيرة خميرة جافة . 1/2 ملعقة صغيرة ملح . 1 كوب ماء دافىء . 3 ملعقة كبيرة زيت ذرة .

يمزج 1/2 1 كوب دقيق مع الخميرة والملح فى وعاء كبير. يضاف الماء والزيت. يضرب باستخدام مضرب البيض على سرعة عالية لمدة 3 دقائق. يضاف بقية الدقيق ويقلب بأستخدام ملعقة. تنقل العجينة على سطح مستوى وتعجن باليدين حتى تصبح طرية و مطاطة (حوالى 6 دقائق). تنقل

العجينة إلى وعاء، تدهن بالزيت، تغطى بقطعة قماش أو فوطة نظيفة وتترك فى مكان دافىء لمدة 20 دقيقة

دجاج مشوي:

دجاجه كامله علبة لبن زبادي علبة رب البندوره حبة بندوره 2 سن من الثوم بصله واحده جزره واحده ملعقة من زيت الزيتون قليل من الملح او حسب الرغبه بهارات مشكله بهارات الدجاج فلفل اسود ورق الريحان مكعب ماجي

اولا: قم ببرش البندوره والبصل والجزر ولثوم في وعاء اضيفي عليهم لبن الزبادي ورب البندوره وملعقة زيت الزيتون والملح والفلفل الاسود والبهارات المشكله وبهارات الدجاج وقليل من ورق الريحان حركي المحتويات ليختلط ويصبح مزيج ادهني الدجاج بالمحتويات وضعي الدجاج في صنيه مع اربع معالق ماء ومكعب ماجي قومي بغطاء الصينيه بالقصدير واثقبي القصدير بأربع ثقب صغيره وضعي الفرن على حرارة 350 درجه لمدة 45 دقيقه او حتى يستوي الدجاج

العوامه:

2كوب طحين نصف ملعقة خمير فورية ملعقة متوسطة بكنج باودر ماء للعجن ملعقة صغيرة سكر ملعقة حليب بودر زيت للقلى

نعجن المكونات جميعها مع البعض ونسخن الزيت وتقلى فورا ويوضع القطر او العسل حسب الرغبة وبلهناء والعافية

مافن:

علبة لبن زبادي كاس سكر كاس ونص دقيق ابيض 3 ارباع كاس زيت 3 بيضات سميد للتزيين حليب مركز نستله ملعقة كبيرة باكينج باودر

نخلط السكر والزبادي والبيض والزيت في الخلاط الكهربائي بعد الخلط نضيفهم على الدقيق والباكينج باودر ونخلط بالخلاط الكهربائي اليدوي الى ان تتماسك كليا نوضع الخليط في اكواب كب كيك ونضعها في الفرن على درجة 175 لمدة 22-25 دقيقة نحمص السميد في طاوة الى ان يصبح داكن كالرمل نصب الحليب المركز على المافن ونرش السميد المحمص فوقه وبالهناء والشفاء المافن الرملي

هريسه:

1كيلة لوز مرحي دقيق 500غ 1 كيلة سكر ناعم مغربل 500 غ 4 الى 5 بياض البيض ملون غذائي مبلل في نكهته المناسبة

في وعاء اخلطي جيدا اللوز والسكر الناعم بللي ببياض البيض تدريجيا الى ان تتحصلي على عجينة ملساء سهلة الاستعمال قسمي العجينة الى كريات و لوني كل كرية حسب ذوقك وهذا بملون غذائي مبلل في النكهة المناسبة له. على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم ابسطي عجينة اللوز بسمك 2 سم وقطعي دوائ بواسطة كاس الشاي ثم ضعي في مركز كل دائرة ورود و وريقات مصنوعة من نفس العجينة و لكن بالوان مختلفة. زيني الحلوى بكريات العقاش المختلفة الالوان وضعيها في حاويات.

شعيبيات:

10قطع مربعةمن عجين البيف باستري-ربع كيلو قشطةمن بائع الحلويات-كوب قطر(شيرة(

تفصل قطع البيف باستريعن بعض ثم تغلق على شكل مثلث حتى تنتهي كل الكمية.ترص بصينية فرنمع وضع فوق كل قطعة من المثلثات قطعة زبدة ,تترك الشعيبيات في فرن حارلمدة نصف ساعة حتى تنتفخ ويحمر السطح قليلاً ترص بصحن التقديم ويحشى لك مثلث بملعقتين طعام من القشطة وتسقى بالقطر, عند التقديم يرش فوقها الفستق المجروش وسكر البودرة وتقدم مع المامونية

بسبوسه:

2.5كاسة سميد 1 كاسة سكر 2 كاسة لبن رشة ملح 2 ملعة باكنج باودر

نخلط السكر مع البن ثم نضع السميد والباكنج باودر ورشة الملح ونخلط ندهن الصينية بقليل من السمن ونضع الخليط نسخن الفرن ونخبزها على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة نخرجها من الفرن ونسقيها بالقطر نقطعها ونضع فوقها شرحات اللوز وصحتيييييين وعافية

دونات:

المقادير لعجين الدونات نحتاج: 2 كوب حليب مغلي.. نصف كوب زبدة ثلثي كوب سكر رشة ملح ملعقة كبيرة خميرة 4 بيض رشة جوز الطيب 7 كوب دقيق للكلاصاج 3 كوب سكر بودرة رشة ملح نصف ملعقة فانيليا نصف كوب ماء الكوب الذي استعملته العياري وليس الكوب العادي.....

الطريقة نضع الحليب على النار الى ان يغلي... نزيله من فوق النار ونضيف الزبدة ونحركها الى تذوب.. نضيف السكر والملح وجوز الطيب ونمزج جيدا ونترك الخليط يبرد ...ليس كتيرا يبقى دافئ شوي .... نضيف الخميرةو3 اكواب من الدقيق ......نخلط ....ثم نضيف باقي الدقيق الخليط سيكون ستيكي اي يلزق في الايدين نمزج جيدا جيدا ونتركه في مكان دافئ الى ان يتضاعف حجمه ...... نمد العجينة على سطح مرشوش دقيق ونقطعه بالقطاعة ....ونتركها ترتاح مرة اخرى 40 دقيقة... في زيت غزيرساخن نقلي الدونات ...ننتبه عندما نضعها في الزيت ان نقلبها بمجرد ان ترتفع الى فوق ثم نحمرها من الجهتين .... وملحوضة حسب ماوجدت في الوصفة انك لما تخرجيها من الزيت وتضعيها على ورق ماص للزيت ان تظعيها بالضبط كما اخرجتها من الزيت يعني لا تقلبيها ... بعد ان ننتهي نمزج مقادير الكلاصاج وندهنها بها ...... وصحة وهنا

زلابيه:

2كلغ فرينة 100غ نشاء 2 كلغ شربات عسل مقدار جوزة الخباز ملعقة قهوة كركمة م ملح صغيرة زيت للقلي

ضعي في اناء عميق وواسع الفرينة مغربلة مع الملح و الخميرة اعجني الكل مع ما يككفي من الماء الدافىء عندما تحصلي على العجينة الجارية اتركيها تخمر بين 24و36 ساعة اضيفي النشاء و اعجينيها جيدا لوينيها بالكركم صبيها في القمع دي ثقب صغيرة و شكيليها واتركيها تسيل ي زيت ساخن جدا اخرجيها من الزيت عند اصفرارها ثم ضعيها في الشلربات و شهية طيبة

المهلبيه:

2كوب حليب 4 م كبيرة نشاء 2 م كبيرة سكر 2/1 م صغيرة فنيليا

نفرغ الحليب في طنجرة ثم نضيف السكر ايليها وبعدما يسخن الحليب قليلا نضيف النشاء ثم نستمر في التحريك دون انقطاع ثم نصب المحتو في قوالب صغير وتوضع في البراد وبعدما تبرد نزينها بقليل من المكسرات . وبالهنا والشفا

تورتة الفواكه:

دقيق/ زيت/ بيض/ بكن بودر/ فانيليا /شيكولا/ فواكة/ كريمة/ فراولة/ تفاح/ مانجو/عنب/ صوابع شكولا

نقوم بتحضير كيك اسفنجى عادى ثم نقوم بوضع طبقة من الكريمة عليها ثم نقوم بتقطيع الفواكه ثم نضعها فى المنتصف بشكل جميل ونضع عليها صرابع الشكولا ونضع الشكولا حوليها بشكل جميل اذا كنت تريد الحفاظ عليها لوقت طويل لمدة يوم او اثنين نضع عليها عصير ليمون مركز

مايونيز:

3صفار بيض

1ملعقة صغيرة ملح

¼ملعقة صغيرة فلفل ابيض مطحون

1ملعقة صغيرة عصير ليمون أو خل

1½كوب زيت نباتي

-يتبل صفار البيض بالملح والفلفل ونصف عصير الليمون أو الخل. - يخفق صفار البيض بمضرب حتى يندمج الخليط. وإذا كان المضرب المستخدم كهربائياً فيستعمل على السرعة المتوسطة. - يضاف الزيت تدريجيا بحيث يكون خيطا رفيعا جداً أثناء الخفق، أو تُضاف ملعقة كبيرة الواحدة تلو الأخرى. - عندما يصبح المايونيز سميكاً يضاف المتبقي من عصير الليمون أو الخل ثم يضاف باقي الزيت دفعة واحدة مع الاستمرار في الخفق. يراعي عند إضافة الزيت أن تكون الكمية المضافة قد اندمجت تماما قبل إضافة المزيد من الزيت. ويجب أن تتناسب سرعة الخفق مع الكمية المضافة من الزيت. وبالتالي يمكن زيادة السرعة أو تقليل الكمية إذا لم يتم الاندماج بالكامل. للحصول على نكهة الثوم والزعفران والليمون في المايونيز، يسخن عصير الليمون قليلاً ويضاف إليه الزعفران ويترك جانبا حتى يصبح لونه برتقالياً ويضاف الثوم المفري ناعما إلى الزعفران والليمون ثم المايونيز ويدمج الخليط جيدا. يمكن أن تقدم هذه إلى جانب أطباق السمك أو تضاف إلى الشوربة، أو يدهن بها الخبز لعمل الساندويتشات. وكذلك يمكن إضافة قليل من الشطة والبقدونس المفروم إلى المايونيز للحصول على نكهة أخرى. ويمكن إضافة أنواع أخرى من التوابل أو الأعشاب العطرية

توست سريع:

شرائح خبز زبدة هريسة)شطة(نوعان من الجبن حسب الرغبة شرائح ديك رومي اوراق خس بطاطا مقلية ملح

تدهن شرائح الخبز بالزبدة من الجهتين ترش بالملح و توضع على المشواة تدهن في حينها جهة بالهريسة وتوضع عليها نوع من الجبن)في عادتي جبنمثلث بريزيدون(وشريحة ديك رومي على الجهة الاخرى يوضع جبن قلبل للدوبان كالمودزرلا خلال هدا الوقت يكون وجها الخبز قد احمرا يقلبان للحضة ادا امكن يتم وضع البططا و اوراق الخس على شريحة و تغطى بالاخرى و تاكل ساخنة بالشفا

سمبوسه:

المقادير عجينة سمبوسة مثلجة او عجينة سبرينغ رول مقطعة بالطول 2 بصلة كبيرة مفرومة 500 جم خضار مشكلة مجمدة (جزر و بازليا) 1 حزمة كزبرة مفرومة 1 فص ثوم نصف ملعقة صغيرة كركم نصف ملعقة صغيرة كمون نصف ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة ملعقة صغيرة بهار جرام ماسلا (هندية(

الطريقة - تحمر البصلة مع الخضار و الثوم حتى النضج و تقوى النار حتى تنشف ماء الخضار . - نضيف الهوابل مع الكزبرة و عندما تطلع ريحتها ترفع من على النار . - أصبحت الحشوة عندك جاهزة , استخدميها لحشي عجينة السمبوسك ثم اقليها بالزيت الحامي و تقدم ساخنة.

اسكالوب دجاج:

-دجاج مسحب مدقوق -جبنة مزرولا- مرتديلا سلامي - فطر -القليل من الثوم - زبدة - حليب -بيض - طحين -زيت للقلي

-1ينقع الدجاج قبل يو كامل بالحليب 2 -تفرد قطع الدجاج وتحشي الجبنة والمرتديلا والفطر والزبدة والثوب وتلف 3- تتبل بالطحين ثم بالبيض 4-تقلى في وعاء به زيت بارتفاع 10 سم على نار هادئة او متوسطة مدة القلي 5 دقائق

روبيان:

كيلو روبيان مقشر مع الابقاء على ذيله، كوب ونصف حليب جوز الهند، ملعقة كبيرة صلصة الصويا، قرن فلفل أحمر حار مفروم، نصف كوب أوراق كزبرة مفرومة، 4 فص ثوم مهروس، ملعقة كبيرة زيت الزيتون، 2 ملعقة كبيرة صلصة اورجانو.

اخلطي حليب جوز الهند مع صلصة الصويا و الفلفل الحار و الكزبرة في الخلاط الكهربائي ودعيه جانبا. حمري الثوم مع زيت الزيتون في وعاء عميق ثم اسكبي عليه خليط حليب جوز الهند وقلبيه جيدا حتى يبدأ بالغليان. أضيفي الروبيان الى الخليط مع صلصة الأورجانو واتركيه حتى ينضج الروبيان وبالعافية.

كشك مصري:

المكونات 1- ا كوب قمح (فريك- بليلة (مسلوق 2- 2 كوب لبن رايب 3- 1كوب زبادي 4- 1 ملعقة صغيرة ملح - فلفل أسود حسب الرغبة 5- 4/1 كوب زبدة أو سمن 6- بيض حسب عدد الأفراد

-1يسلق القمح 2/1 سلق وينقع بخليط اللبن الرايب والزبادي المملح حتي يتشرب طعمه ويعرف بالتذوق يترك بالثلاجة طوال فترة النقع 2- يصفي من باقي اللبن في شاشة مع وضع شئ ثقيل للضغط عليه حتي يجف تماما -3 تشكل كرات صغيرة وتترك لتجف في الشمس أو مكان جيد التهوية حتي تجف تماما وتحفظ كالبقول بالثلاجة في كيس قماش داخل مرطبان معقم جيدا لحين الاستخدام 4- -عند الحاجة للطهي تغمر الكرات في قليل من الماء أو اللبن 10 دقائق حتي تلين ثم تعصر وتصفي جيدا جدا وتضاف علي الفور علي السمن أو الزبد الساخن في اناء لا يلتصق به الطعام ويقلب علي نار متوسطة حتي يصير ذهبي وتظهر رائحته 5- يتبل بالفلفل الأسود حسب الرغبة) لايضاف ملح) ثم يضاف البيض المخفوق ويقلب حتي ينضج البيض جيداويقدم ساخن كوجبة خفيفة للافطار أو العشاء أو للساندوتش وطعمه رائع

فطير مشلتت:

1كجم دقيق من نوع خمس نجوم/400جم ماء/1م-ص ملح/120جم سكر/500جم مارجرين اهم حاجه

يحضر وعاء يوضع فيها الدقيق عليها السكر ثم الملح يقلب بالمعلقه ثم يوضع الماء العادى يعجن بالمعلقة حتى اختفاء الماء ثم يكمل العجن باليد لمدة5دقائق ولا تلصق باليد تترك تترتح 10دقائق ثم تفرض بالنشابه مع الضغط عند الفردحتى تكون مستطيل بارتفاع 1سم اهم شىء ان تكون الزبدة مارجرين وتكون خارج الثلاجة نعجن المارجرين باليد حتى تكون مثل الكريمه الجامده تفرد على وش العجين المفروض من قبل بالتساوى يلف مثل الاسطوانة او الرول نستمر بالف مع الضغط حتى تتمدد ثم نضرب عليها بالنشابه نفردها بالطول بارتفاع2سم يقطع بالسكين بطول 15سم مينى و30لو كبير ناخذ كل قطعها نفردها بالنشابه ثم نلفها رول وتقفل جيدا تكور على الرخامه باليد بسرعة نتركها ترتح مع دهنها بالزيت وتغطها بكيس نيلون لمدة نصف ساعة ومن قبل نكون محضرين الفرن على اعلى درجه ودهنين الصنيه بالزيت او السمن نرجع الى العجين ناخذ كا قطعة ونفرضها بالنشابه على شكل دائراة بارتفاع نصف سم توضع فى الصنية تدخل الفرن الساخن من قبل لمدة 10 دقائق ملحوظه:المرجرين لايستبدل باى شىء اخر وهو متوافر عند العطار وانا مجربها والله العظيم لانى كنت شغال فى المخبز.وعلى فكرة الصورة مش هى دى ولكن انشاء الله بيطلع احسن من كده بكتير والله مثل اللى فى المخابز